

Fajita ohne Fleisch von Kaspar Blumenstein

Mengen für 30 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

60 Stück Fajita's	aufwärmen
12 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
750 g rote Bohnen	
900 g gehackte Tomaten	
3.0 Stück Zwiebeln	
12 Stück Rüebli	
90 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
12 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
750 g Crème fraiche	
750 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
600 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
750 g Mais	in Schüssel anrichten
1.5 kg Avocado	Guacamole

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.